

MAD PÅ 15 min.
-nemt og lækkert!

TA' VAREN OG OPSKRIFTEN

og maden er klar til 4 personer
på 15 minutter

Pasta

med kødboller i tomatsauce

(4 pers.)

500 g MesterHakket oksekød

1 tsk. salt

peber

2 tsk. oregano

½ dl hvedemel

olie til stegning

2 spsk. rød pesto

1 ds. Bon Appetit hakkede tomater med basilikum

& oregano

salt, peber

2 pk. Minimum Båndpasta

Rør kødet sammen med salt, peber, oregano og hvedemel.

Form farsen til små kødboller.

Brun kødbollerne i olie og ryst panden jævnlige, så de forbliver runde.

Kom rød pesto samt tomat ved, og lad det koge ca. 5 minutter.

Smag til med salt og peber.

Kog pastaen i letsaltet vand som anvist.

Hæld kødbollerne over den friskkogte pasta og server straks.

Tips:

Servér evt. med revet ost og ciabattabrød.



+



+



+



fotex
WWW.FOETEX.DK

BILKA
MERE END BARE BILLIG
WWW.BILKA.DK